



COMUNE DI BRUGHERIO

(PROVINCIA DI MONZA E BRIANZA)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA:

14/01/2019: RIPRESA MENU' INVERNALE ORDINARIO

DA LUNEDI' 14/01/2019 SI CONFERMA LA RIPRESA DEL MENU' ORDINARIO DISTRUBUITO NEL MESE DI OTTOBRE E CHE SI ALLEGA ALLA PRESENTE COMUNICAZIONE, CON PARTENZA DALLA PRIMA SETTIMANA.

NEI PROSSIMI GIORNI VERRA' ORGANIZZATO UN SOPRALLUOGO PER LA VERIFICA DEI LAVORI ATTUATI PRESSO IL CENTRO COTTURA DI CINISELLO PER IL RIPRISTINO DELLA SUA FUNZIONALITA', DANDO LA POSSIBILITA' ANCHE AI RAPPRESENTANTI DI COMMISSIONE MENSA DI PARTECIPARE.

SEGUIRA' QUINDI UNA BREVE RELAZIONE CHE VERRA' RESA PUBBLICA.

Brugherio 11/01/2019

L'Istruttore Direttivo

ELENA SAGLIA

Comune di BRUGHERIO
(In vigore dal 14 Gennaio 1ª settimana al 12 Aprile 2019)

MENU' INVERNALE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI PRIMO GRADO - ANNO SCOLASTICO 2018/2019



	1ª settimana	2ª settimana	3ª settimana	4ª settimana
Lunedì	Pasta al pomodoro Peptide di pollo* Erbe all'olio* Frutta di stagione Pane integrale	Ravioli in brodo vegetale Frittata al formaggio Patate al forno* Frutta di stagione Pane integrale	Passato di verdura* con crostini Wurstel di salino Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane integrale	Gnocchi al pomodoro Per Infanzia e Primaria: Affettato a rotazione* Finocchi in insalata Per Secondaria 1°: Polpette di carne al forno* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Pane integrale
Martedì	Risotto allo zafferano Polpette di carne al pomodoro* ½ razione di Piselli all'olio* Frutta di stagione Pane	Riso e piselli* Pollo arrosto Insalata Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al pesto Tonno ½ razione di Fagioli borlotti o cannellini in umido/Zucchine saporte* Frutta di stagione Pane	Pasta agli aromi e grana Bocconcini di pollo al pomodoro Carote cotte* Frutta di stagione Pane
Mercoledì	Per Infanzia e Primaria: Pastina in brodo vegetale Formaggio a rotazione* Patate all'olio* Frutta di stagione Pane Per Secondaria 1°: Pizza margherita ½ razione di Prosciutto cotto Insalata verde Gelato	Pasta con crema ai formaggi Fettucine di totano gratinato* Carote a fili Yogurt alla frutta Pane	Riso al pomodoro Per Infanzia e Primaria: Formaggio palmabile Insalata e mais Per Secondaria 1°: Spezzatino di manzo Carote all'olio* Budino alla vaniglia Pane	Per Infanzia e Primaria: Crema di lenticchie con pasta Bastoncini di merluzzo* Fagiolini all'olio* Frutta di stagione Per Secondaria 1°: Lasagne alla bolognese* ½ razione di Mozzarella Insalata mista Snack di frutta Pane
Giovedì	Cracker/Grissini Pizza margherita ½ razione di Prosciutto cotto Insalata verde Gelato	Vellutata di verdure* Spezzatino di manzo Polenta Frutta di stagione Pane	Pastina in brodo vegetale Lonza alla pizzaiola Purè Frutta di stagione Pane	Lasagne alla bolognese* ½ razione di Mozzarella Insalata mista Dolcetto Pane
Venerdì	Pasta integrale al pesto Plattessa/Limanda impanata* Carote cotte* Frutta di stagione Pane	Pasta in salsa rosa Medaglione di legumi*/Erbazzone* Finocchi in insalata Frutta di stagione Pane	Pasta in salsa mimosa Hamburger vegetale* Misto di insalata, carote e olive Frutta di stagione Pane	Pasta integrale al ragu' di verdure* Frittata alle zucchine* Carote a fili Frutta di stagione Pane

*Affettato a rotazione tra PROSCIUTTO COTTO, MORTADELLA, SALAME, BRESOLA, AFFETTATO DI TACCHINO.

*Formaggio a rotazione tra PRIMOSALE ITALICO, ASIAGO, LATTERA, FORMAGGIO FRESCO.

*I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POSSONO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME CONGELATE/SURGELATE ALL'ORIGINE. *FORMAGGIO A ROTAZIONE TRA GRANA, ITALICO, ASIAGO, LATTERA.

ML: i primi piatti comprendono il formaggio servito a parte. I eventuali variazioni di menu potrebbero verificarsi per problemi di approvvigionamento.

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLERANTI, O CHI PER ESSI GEMITO O FAMILIARI, ETC., A FARE ATTENZIONE CHE NEGLI ALIMENTI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI LINO O PU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO): Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Crostacei, Soffioni, Uova, Sempino, Pesce, Semi di sesamo, Anacardi, Anidride carbonica e sodio, Soia, Lupini, Latte, Molluschi, e loro derivati. Poiché le informazioni relative alla presenza di allergeni negli alimenti sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in base di produzione verranno forniti i dati personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione ed/o allergia.

PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI SOTTOENUNZIATI I SEGUENTI INGREDIENTI DERIVANTI DA SPECIE AUTOTONNE: PASTA DI SEMOLA E PASTA DI SEMOLA INTEGRALE, RISO PARBOILED, FARRO - RANOLI DI MANGO - ROMONON PRLATIPOLVA - PESTO - FARINA DI RIMMENTO - PESTO DI POLLO - LONZA - UOVO PASTORIZZATO - PAN GIALLO - LATTE UHT - BURRO - MOZZARELLA - RICOTTA - INSALATE - VERDURE SURGELATE - MANTIGIONE - PATATE - BACCOLI - CAROTE A BONDELLE - CAVOLFIORI - PISELLI - FAGIOLINI - SEMI - ZUCCHINE - OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - ACETO DI VINO - FINITTA FRESCA - CRACKER - VOGGIURI ALLA FRUTTA - PUMI CAKE - LATTE FRESCO PER MEBENDE SCUOLE INFANZIA.